

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Babette**

v/ Vivi Schou

Adresse Kildemarksvej 5

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 33042736

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder  |
|----------|--|
| 1        | Ingen anmærkninger   |
| 2        | Indskærpelse   |
| 3        | Påbud eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

| Kontroltype og -aktivitet                           |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**06-09-2018**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 15-09-2017 |  |
| Dato 30-06-2016 |  |
| Dato 30-04-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring, håndtering og adskillelse af fødevarer ved produktion, ved køle-, fryse og tørvareropbevaring, procedurer for ved produktionsmetoder, faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af køkkenlokaler, emfang, køle- og frysemøbler samt tørvarerlager. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af køkkenlokaler og inventar. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varemottagelse, temperaturopbevaring samt opvarmning, nedkøling og varmholdelse. Ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Kontrolleret: Emballagefilm, kondibøtter, dressingflasker egnet til fødevarer. Ingen anmærkninger